



Brut Rosé D.O. Cava

Variedades

100% Trepat.

Tipo de vino

Vino espumoso con 12 meses de Cava de Guarda.

Parámetros analíticos

Alcohol: 11,5 %

Acidez: 5,4 g/l

Azúcar Residual: 10 g/l (+/- 10% tolerancia)

Elaboración

La vendimia se realiza por la noche para evitar las altas temperaturas y la fermentación prematura. La uva es transportada rápidamente a la bodega y refrigerada a 15 °C. El mejor mosto se obtiene presionando ligeramente las uvas, de forma que no contenga sustancias tánicas que confieran acidez al vino. Una vez filtrado el mosto, se añaden levaduras al vino base para comenzar el proceso de fermentación a una temperatura constante de 16 °C y preservar así sus aromas primarios. Para la segunda fermentación, las botellas se almacenan en bodegas subterráneas a una temperatura constante de entre 15 y 17 °C, en las que el vino permanece en contacto con las lías.

Este cava pasa un mínimo de 12 meses en botella para alcanzar la categoría de Cava de Guarda. Después de este período, los sedimentos se decantan de forma natural y se eliminan con una pérdida mínima de vino espumoso, para luego añadir licor de expedición.

Nota de cata

Color: De un atractivo rojo cereza. Burbujas finas y persistentes.

Nariz: Buena intensidad con aromas limpios de frutos rojos maduros.

Boca: Fresco, afrutado, agradable, con buena estructura y de intensidad media.

Maridaje

Este vino espumoso es perfecto como aperitivo y para acompañar ensaladas, arroces, mariscos y platos ligeros de pescado.

Premios

- 90 Suckling – 2020 (USA)
- IWC – 2016 (UK)
- CONC.MONDIAL BRUXELLES GOLD – 2015 (Belgium)